



OFFRE D'EMPLOI

SAISON ESTIVALE 2021

• AIDE PÂTISSIER / PÂTISSIÈRE •

BOULANGERIE-PÂTISSERIE LA MIE VÉRITABLE

PROFIL RECHERCHÉ

Avoir un intérêt pour la pâtisserie. Autonomie. Sens de l'organisation. Minutie et souci du détail.
Habilité à travailler physiquement et à manipuler des produits. Habileté à communiquer. Intérêt à intégrer une équipe.

RESPONSABILITÉS

Sous la supervision de la pâtissière ou du pâtissier :

- Faire les mises en place des préparations de base (des pâtes-brisées, sucrées, briochées, crèmes pâtissières, appareil à quiche, etc.).
- Confectionner les tartelettes et certaines viennoiseries.
- Nettoyer les postes de travail, les armoires et les accessoires.
- Assurer la plonge et nettoyer le plancher lorsqu'il n'y a pas de plongeur.
- Respect des standards de qualité des produits et des procédures établies.
- Aider à la confection des gélatos et sorbets et l'entretien de ses équipements.

QUALIFICATIONS REQUISES

- Diplôme d'études secondaires.
- Diplôme d'études professionnelles (DEP) en pâtisserie ou en cuisine est un atout.
- Expérience pertinente est un atout.

CONDITIONS DE TRAVAIL

- Travail de jour, nuit, semaine et de fin de semaine (horaires atypiques).
- Temps plein/partiel de 20 à 35 heures par semaine.
- Salaire selon expérience.
- Durée de poste: de début/mi juin à début septembre.
- Début/fin de poste variable de mai à octobre en fonction de vos disponibilités.
- Travail saisonnier, possibilité de travail à l'année.

POUR POSTULER

Faire parvenir votre CV et lettre d'intention :

PAR COURRIEL : Fabien Roumieu à boulangerie@lenaufrageur.com . Les entrevues peuvent se faire par visioconférence.